

## Přepis diskuze s ředitelkou KaM Dagmar Vlčkovou

Výhrady **doc. Pantělejeva** a jeho kolegů se týkají kvality stravy a čistoty v prostorách menzy. Tácy jsou špinavé, na příborech jsou zaschlé zbytky jídla, v prostorách je cítit kouř z cigaret, zaměstnanci používají jeden hadr na všechny plochy včetně podlah. Na tyto problémy **doc. Pantělejev** opakovaně zaměstnance upozorňuje. Další věcí je kvalita příloh: brambory jsou často černé a kyselé, rýže tvrdá, lepivá.

V září (konkrétně 12. a 13.) již ve 12.00 nabídka obsahovala pouze dvě jídla.

### **Odpověď ředitelky KaM:**

Čistota je problémem, zaměstnance menzy dodává dodavatelská firma a personál není stabilní, v současné době probíhá výběrové řízení na pomocné síly. Za prohřešky proti hygieně se paní ředitelka omluvila (např. hadry se ve stravovacích provozech nesmí vůbec používat). Pro zaměstnaneckou jídelnu i restauraci Q se používá jedna myčka, která někdy nemusí provoz stíhat a proto neproběhne sušení. Zbytky jídla by ale na příborech v žádném případě neměly zůstat. V současné době je vypracovaná studie a jedná se s vedením fakulty o novém systému výdeje jídel a také nové myčce.

Kvalitu příloh ovlivňuje skutečnost, že každý den probíhá výběrové řízení, jehož jediným kritériem je cena. V současné době se jedná o možnosti udělat výběrové řízení na brambory na 3 měsíce včetně zohlednění kvality. Pro nedostatek pomocného personálu se kupují již loupané brambory, které se dodávají vakuované, a může se tedy stát, že je dodavatel namíchá. Ke zčernání dojde špatným postupem úpravy.

Na kvalitu rýže se názory strážníků liší, ke ztvrdnutí může dojít tím, že při vaření nebo při uchovávání v konvektomatu se nepřidá pára. Běžné restaurační provozy, případně menzy, kde se vaří, tento problém nemají, narozdíl od menzy na FSI mohou jídlo kdykoliv dovařit a nemusí vařit nárazový objem, který se potom několik hodin uchovává v teple.

Do diskuze vstoupil **prof. Spousta** s návrhem, aby i studenti dostávali stravenky a mohli si vybrat, zda využijí služeb menzy nebo jiného zařízení, protože jídlo v menze se nedá jíst.

### **Odpověď ředitelky KaM:**

Do menz na VUT chodí i studenti z jiných univerzit, kteří si kvalitu chválí.

**Doc. Vašík** upozornil, že kvalita se může lišit i v rámci jednotlivých provozoven menzy VUT.

### **Odpověď ředitelky KaM:**

Ano, vždy bude existovat rozdíl mezi jídelm na výdejně a jídelm, které je uvařené na místě, což je menza Purkyňova, Rybkova, Pod Palackého vrchem a Starý pivovar.

**Doc. Vašík** navrhl zamyslet se nad způsobem uchovávání jídel.

### **Odpověď ředitelky KaM:**

Transport a uchovávání jídla se děje podle hygienických norem. Paní ředitelka slíbila, že se společně s panem Sedmerou zamyslí nad dalšími možnostmi a zkusí jiný způsob.

**Otázka:** Jestliže menza soutěží vždy o nejlevnější variantu, proč se jídlo zdražuje, např. saláty o 50%? Proč jsou jiné provozy schopné nabídnout kvalitnější stravu a větší porce za srovnatelné ceny?

### **Odpověď ředitelky KaM:**

Suroviny se zdražují a do ceny se promítají i další náklady (pohonné hmoty, mzdy atd.). Na jiných VŠ může být jídlo levnější z toho důvodu, že je dotováno z ubytování. Navíc mají KaM kalkulační ceny, narozdíl od komerčních podniků, kde jsou ceny fixní, a proto dochází k pohybu cen v průběhu roku.

**Otázka:** Co se děje s případnými finančními přebytky?

### **Odpověď ředitelky KaM:**

Kupují se přístroje a ostatní vybavení, informace o těchto nákupech jsou poskytovány Dozorčí radě.

**Doc. Pantělejev** upozornil, že do stravovacích provozů mají přístup i cizí strážníci, což může přinést problém z časových důvodů, kdy akademičtí pracovníci nestíhají najíst se v pauze mezi výukami, navíc mnozí strážníci chodí v znečištěném oblečení. **Doc. Pantělejev** požádal o přijetí opatření, které by tomuto zamezilo.

### **Odpověď ředitelky KaM:**

Je možné vyvěsit cedule s informací, že ve znečištěném oblečení je zákaz vstupu. Personál menzy klienta obsloužit musí, po jeho odchodu je možné očistit židli.

**Ing. Ramík** se otázal, zda je možné přijmout ze strany fakulty nějaká opatření, která by pomohla v řešení některých z problémů.

**Odpověď ředitelky KaM:**

Fakulta již nabídla prostory pod menzami, problémem jsou finance a také to, že všechny změny musí odpovídat hygienickým normám a musí být schváleny. Již existují návrhy, o kterých bude paní ředitelka jednat s panem tajemníkem, např. i o částečném vaření na FSI.

**Bc. Belza** uvedl, že se zúčastnil dubnové debaty, na které zaznělo několik návrhů na zlepšení. Poměrně jednoduchým a snadno realizovatelným řešením, na kterém se všichni shodli, by mohlo být zavedení poledního menu, které již funguje na menze Purkyňova. Je však již říjen, a dosud k žádnému opatření nedošlo.

**Odpověď ředitelky KaM:**

Řešení se hledalo, problémem je omezený počet výdejních van, musela by se snížit nabídka jídel.

**Bc. Belza** upozornil, že ve skutečnosti by k žádnému snížení počtu jídel nedošlo, protože by byly nahrazeny poledním menu.

**Ředitelka KaM** slíbila vyzkoušet režim poledního menu na FSI od 1. listopadu a požádala senátory o zpětnou vazbu.

**Doc. Žák** upozornil na malou variabilitu jídel, většinu tvoří kuřecí maso, není možné nabídku rozšířit?

**Odpověď ředitelky KaM:**

Není problém, cena bude ovšem jiná.

**Bc. Kosová** upozornila na nedostatečný počet a variabilitu vegetariánských jídel, většinou se jedná o sladká jídla, která navíc bývají brzy vyprodaná.

**Odpověď ředitelky KaM:**

Problémem výdejen je, že dlouhodobě nelze uchovávat zeleninová jídla, paní ředitelka se zamyslí, jak vegetariánská jídla posílit např. o zapečené pokrmy. KaM denně připravuje 100 vegetariánských porcí, cca polovina z nich se likviduje.

K tomu **pan děkan** podotkl, že je třeba vyhodnocovat statistiky a dodávat jídla tam, kde schází.

**Odpověď ředitelky KaM:**

KaM posílí dodávky vegetariánských jídel do restaurace Q.

**Otázka:** Neuvažuje se např. o tom, že by menza opustila prostory FSI, které by se nabídly jiné firmě?

**Odpověď ředitelky KaM:**

Toto nezáleží na mém rozhodnutí.

**Odpověď děkana FSI:**

Vedení o této variantě již uvažovalo, v případě, že nedojde k nápravě, není problém sáhnout k tomuto řešení.

**Prof. Spousta opět připomněl** stravenky, pokud by si studenti mohli vybrat, menza by získala konkurenta v jiných stravovacích provozech a pod tímto tlakem by mohla být větší šance na zlepšení.

**Odpověď ředitelky KaM:**

Konkurence již existuje mezi jednotlivými provozovny KaM.

**Ing. Turčanová:** Na dubnovém setkání paní ředitelka slíbila doplnit koš na třídění odpadu.

**Odpověď ředitelky KaM:**

Pod Palackého vrchem jsou na třídění odpadu koše i kontejnery, lidé ale odpad stejně netřídí a potom firma vyvázející odpad ho odmítne vyvézt.

**Ing. Turčanová a pan tajemník** upozornili, že na FSI jsou lidé zvyklí odpad třídít.

**Odpověď ředitelky KaM:**

V současné době se jedná o výměně plastových kelímků za papírové, vysoutěžená firma je ale nedodá s cejchem, takže nemohou být použity. Také se uvažuje o umístění filtrmatu na vodu, v tuto chvíli se hledají sponzoři.

Po kratší diskuzi o problémech s tříděním odpadu slíbila paní ředitelka pořídit koš do týdne.

**Prof. Štětina** se otázal, zda je pravdivá informace, že je paní ředitelka odpůrkyní stravenek pro zaměstnance VUT za 100 Kč.

**Odpověď ředitelky KaM:**

V žádném případě nejsem odpůrce, pouze jsem upozornila na problém s vrácením peněz.  
**Pan děkan** upozornil, že do menzy chodí zaměstnanci na kartu, neplatí v ní stravenkami.

**Doc. Pantělejev** podotkl, že problém s vrácením komerční podniky řeší tak, že na stravenku vrací do 5 Kč. Pokud by toto pravidlo nastavila i menza, zaměstnanec by se sám musel rozhodnout, zda použít kartu nebo platit stravenkou.

**Prof. Štětina** dále zaslechl úvahu, že pokud se zvýší hodnota stravenky, dojde ke zvýšení cen jídel pro studenty.

**Odpověď ředitelky KaM:**

Pouze jsem upozornila, že pokud zaměstnanci se stokorunovými stravenkami budou chodit jinam a tím se sníží počet strávníků, může s ohledem na režijní náklady dojít ke zvýšení cen pro všechny.

**Pan děkan** uvedl, že zaměstnanců je cca 500, kdežto studentů 5000, navíc pokud kvalita jídla bude srovnatelná s okolními restauracemi, nebude důvod do nich chodit.

**Ing. Turčanová:** Proč si nelze ohřát vlastní jídlo?

**Odpověď pana Šembery:** Byla pořízena mikrovlnka, do týdne byla zablokována.

**Doc. Návrat** informoval, že všechny dotazy a komentáře, které v uplynulých dnech byly podány k problematice stravování, budou paní ředitelce po zasedání předány.

Zdroj: Zápis z 8. řádného zasedání Akademického senátu FSI VUT v Brně dne 25. 10. 2018